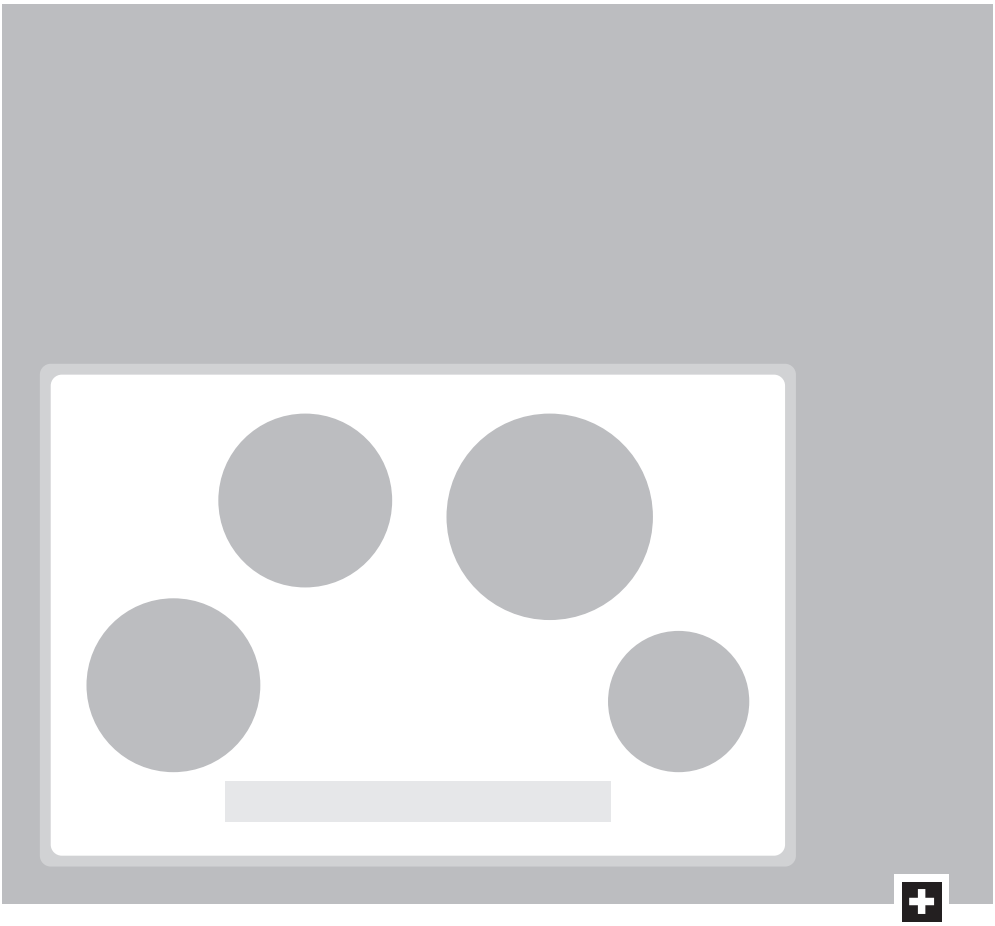


Mode d’emploi

Induction avec CuissonConfort

Champ de cuisson en vitrocéramique

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produit
GK46TIAKS/C/F	90A

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2015

Table des matières

1 Consignes de sécurité 5
1.1 Symboles utilisés ... 5
1.2 Consignes de sécurité générales ... 6
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 7
1.4 Consignes d'utilisation ... 8

2 Elimination 11

3 Première mise en service 12

4 Votre appareil 13
4.1 Aperçu des appareils ... 13
4.2 Eléments de commande et d'affichage ... 14
4.3 Fonctionnement des champs de cuisson à induction ... 16
4.4 Détection de la présence d'une casserole ... 16
4.5 Ustensiles de cuisson ... 17

5 Utilisation 19
5.1 Enclencher et déclencher l'appareil ... 19
5.2 Régler une zone de cuisson ... 19
5.3 Tableau des niveaux de puissance ... 20
5.4 Déclencher la zone de cuisson ... 21
5.5 Indication de chaleur résiduelle ... 21
5.6 Niveau chauffe-plat ... 21
5.7 Fonction fondre ... 21
5.8 Fonction cuire au petit bouillon ... 22
5.9 PowerPlus ... 22
5.10 Départ rapide automatique ... 24
5.11 Durée de fonctionnement ... 25
5.12 Minuterie ... 27
5.13 Sécurité enfants ... 28
5.14 Fonction de restauration ... 29
5.15 Pause de cuisson ... 30
5.16 Protection pour le nettoyage ... 30

6 Réglages utilisateur 31
6.1 Modifier les réglages utilisateur ... 32
6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement ... 32

7 CuissonConfort 33
7.1 CuissonMatic ... 33
7.2 RizMatic ... 37

7.3 ThermostatMatic 39
8 Entretien et maintenance 41
9 Eliminer soi-même des pannes 42
10 Caractéristiques techniques 46
10.1 Fiche technique du produit 46
11 Index 47
12 Notes 49
13 Service & Support 51

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations concernant l'élimination

Informations concernant le mode d'emploi

► Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettez l’appareil en service qu'après avoir lu le mode d’emploi.

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n’est pas équipé d’une ligne de raccordement au secteur et d’une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d’ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l’installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d’éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas uniquement par le biais de la détection de la présence d'une casserole.
- AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation conforme de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- Après son arrêt, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement. Attendez suffisamment longtemps avant de procéder p. ex. à son nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou un autre implant ou un appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Attention, risque de blessures!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films en plastique et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteindre la plaque de cuisson et la laisser refroidir complètement. Ne pas déposer de vaisselle sur la plaque. Ne jamais l'asperger avec de l'eau froide.
- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Éviter de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ou jus contenant du sucre ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut s'en trouver endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Ne pas utiliser de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage adéquat, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Le déplacement des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique cause des rayures. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le champ de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal qu'il y ait des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre qui serait absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir utilisé dans les montres peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la qualité la meilleure actuellement disponible sur le marché.

2 Elimination

Emballage

Risque d'asphyxie! Les éléments d'emballage (films en plastique, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

► Retirez la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Coupez ensuite le cordon de l'appareil.

► Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

Eliminer l'appareil

- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément à la législation locale. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

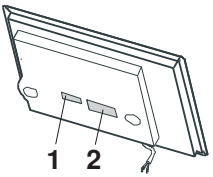
3 Première mise en service

L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.



1 Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)

2 Étiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

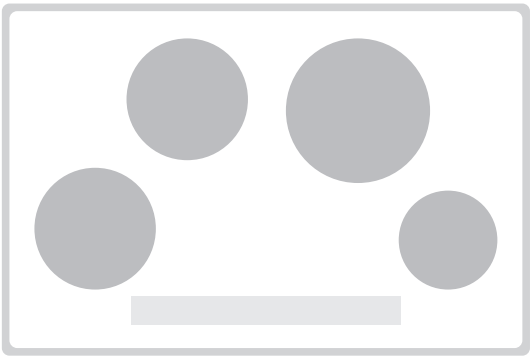
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

4 Votre appareil

4.1 Aperçu des appareils

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF

- 1 zone de cuisson ø 210 mm avec programme automatique
- 2 zones de cuisson ø 180 mm avec programme automatique
- 1 zone de cuisson ø 145 mm avec programme automatique



4.2 Eléments de commande et d'affichage

GK46TIAKS avec CuissonConfort

Touches

⏻ Appareil MARCHE/ARRET

0 · · Slider (pour régler le niveau de puissance)

· · P PowerPlus

⏸ Pause de cuisson MARCHE/ARRET et fonction de restauration

|→| Durée de fonctionnement

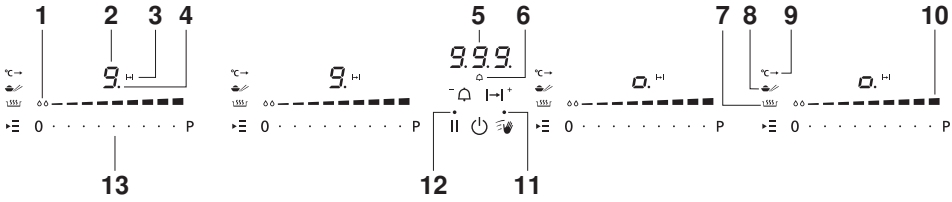
Fonction sous touche + dans le mode durée de fonctionnement/ minuterie

🔔 Minuterie

Fonction sous touche - dans le mode durée de fonctionnement/ minuterie

Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRET

Sélection du programme CuissonConfort



Affichages

1 Fonction fondre activée

2 Niveau de puissance de la zone de cuisson

3 Durée de fonctionnement activée

4 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement

5 Durée de fonctionnement/minuterie

6 Minuterie activée

7 ThermostatMatic activée

8 RizMatic activée

9 CuissonMatic activée

10 Barres lumineuses

11 Protection pour le nettoyage activée

12 Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés

13 Affectation du slider à la zone de cuisson

4.3 Fonctionnement des champs de cuisson à induction

Leur mode de fonctionnement diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un champ magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.
La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds. Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.
Les champs de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- peuvent être réglés avec précision
- sont puissants
- sont efficaces énergétiquement
- sont sûrs

Un champ de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond complètement aimantable.

4.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole. Elle détecte les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec fond aimantable.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec U.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
  - la zone de cuisson s'éteint.
  - l'affichage passe de U à 0.
  - l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est enclenchée.

4.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond complètement aimantable convient à la cuisson par champ à induction.
Cela peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le champ de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non en alternance avec le niveau de puissance.

Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou similaire. Cela pourrait endommager le champ de cuisson.

Une cuisson économique

Tenir compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Adapter le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité de remplissage.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus ne doivent jamais être chauffés à un niveau de puissance supérieur à s'ils sont vides.
  – Le revêtement pourrait sinon être surchauffé et endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance au maximum pour faire braiser.

Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre de bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve perturbé en aucune manière.

Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si les bruits deviennent très forts, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

5 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état declenché, tous les affichages sont sombres (mode standby), excepté l'indication de chaleur résiduelle H, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

5.1 Enclencher et déclencher l'appareil

L'utilisation est en principe identique pour tous les appareils.

► Mettre l'appareil en marche: maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant 1 seconde.

– Sur tous les affichages des niveaux de puissance, 0 clignote.

– Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

► Arrêter l'appareil: effleurer la touche ⏻.

5.2 Régler une zone de cuisson

► Effleurer le slider 0 · · de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

5.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
♢♢	Faire fondre	Beurre, chocolat et miel fondent à environ 40 °C
L	Maintien au chaud	Sauces, plats cuisinés, à env. 65 °C
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif	Steaks
P	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

5.4 Déclencher la zone de cuisson

► Effleurer 0 · · sur le slider.

– Si aucune autre entrée n'est donnée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil s'arrête après 10 secondes.

5.5 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant H reste allumé après le déclenchement.

5.6 Niveau chauffe-plat

Le niveau de chauffe-plats L maintient les aliments ayant déjà cuit à une température d'environ 65 °C. Il se trouve entre les niveaux de puissance 0 et 1.

5.7 Fonction fondre

La fonction fondre permet de faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou encore du miel à
env. 40 °C.

Activer la fonction fondre

► Sur le slider, maintenir enfoncé le niveau de puissance L pendant 2 secondes.

– Le symbole ◊◊ s'allume.

– Le niveau de puissance s'éteint.

Désactiver la fonction fondre

► Avec le slider, régler un niveau de puissance quelconque.

5.8 Fonction cuire au petit bouillon

La fonction cuire au petit bouillon vous permet de faire cuire p. ex. des saucisses, des quenelles ou des pâtes farcies en dessous du point d'ébullition jusqu'à 94 °C.

Activer la fonction cuire au petit bouillon

► Sur le slider, maintenir enfoncé le niveau de puissance L pendant 4 secondes.

– Trois barres ≡ s'allument sur l'affichage des niveaux de puissance.

Désactiver la fonction cuire au petit bouillon

► Avec le slider, régler un niveau de puissance quelconque.

À une altitude supérieure à 1500 m, il est recommandé d'utiliser la fonction cuire au petit bouillon sans couvercle.

5.9 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus.

Lorsque PowerPlus est enclenché, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerPlus

► Effleurer · · P sur le slider.

– P s'allume sur l'affichage.

– L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 après 10 minutes.

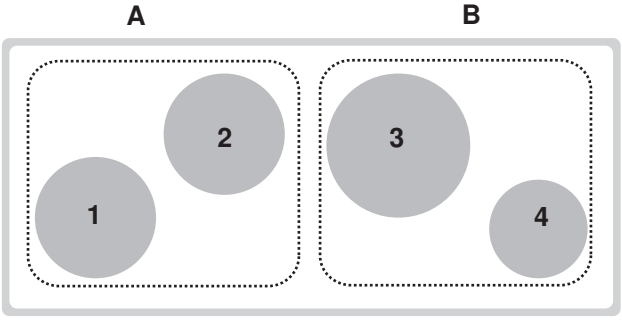
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

► Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

Gestion de la puissance

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe
(**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	**Groupe A ***		**PowerPlus pour la zone de cuisson**	**Groupe B ***	
	1	**2**		**3**	**4**
1	P	8	**3**	P	6
2	8	P	**4**	8	P

***** Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson

Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se coupe.

5.10 Départ rapide automatique

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Avec cette fonction, la zone de cuisson fonctionne pendant une durée définie (voir le tableau) au niveau de puissance 9. Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.

La fonction départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

A la livraison de l'appareil départ usine, la fonction départ rapide automatique est déclenchée. Au besoin, le réglage utilisateur P3 doit être modifié de 0 à 1, voir le chapitre 'Réglages utilisateur'.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	1:15	2:00	3.00	4:15	7:15	2:00	3:15

Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant la durée du départ rapide automatique, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Enclencher le départ rapide automatique

► Maintenir enfoncé sur le slider le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.

– Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique A et le niveau de puissance en alternance.

– Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

► Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

5.11 Durée de fonctionnement

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

La durée de fonctionnement permet de déclencher la Zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 min – 1 h 59 min).

Régler la durée de fonctionnement

► Régler la zone de cuisson souhaitée.

► Effleurer la touche |→|.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

– Le symbole |→| s'allume.

► Augmenter la durée de fonctionnement à l'aide de la touche |→|⁺ ou la réduire à l'aide de la touche ⁻ 🔔.

– Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.

– Lors du premier effleurement de la touche |→|⁺, 1 s'allume sur l'affichage.

– Lors du premier effleurement de la touche ⁻ 🔔, 30 s'allume sur l'affichage.

Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche ⁻ 🔔 ou |→|⁺.

Modifier la durée de fonctionnement

► Effleurer la touche |→|.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

– La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.

– Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.

► Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche ⁻ 🔔 ou |→|⁺.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

► Effleurer la touche |→|.

► Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

► Effleurer simultanément les touches ⁻ 🔔 et |→| ⁺.

– 00 clignote sur l'affichage.

– La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

– la zone de cuisson correspondante se déclenche.

– un signal acoustique retentit

– 00 et le niveau de puissance clignotent.

► Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant la touche 🔔 et |→|.

Plusieurs durées de fonctionnement

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

– la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage.

– le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson est allumé.

– le symbole |→| est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

► effleurer la touche |→|.

► Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

– La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

5.12 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min – 9 h 59 min).

Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler la minuterie

► Mise en marche de l'appareil

► Effleurer la touche 🔔.

– Le symbole 🔔 s'allume.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Augmenter la durée de la minuterie à l'aide de la touche |→|⁺ ou la réduire à l'aide de la touche ⁻🔔.

– Lors du premier effleurement de la touche |→|⁺, 1 s'allume sur l'affichage.

– Lors du premier effleurement de la touche ⁻🔔, 30 s'allume sur l'affichage.

Il est possible de modifier rapidement la durée de minuterie en appuyant longuement sur la touche ⁻🔔 ou |→|⁺.

Modifier la minuterie

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

► Effleurer la touche 🔔.

– La durée restante de la minuterie clignote.

► Modifier la durée de la minuterie à l'aide de la touche ⁻🔔 ou |→|⁺.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

► Effleurer la touche 🔔.

► Effleurer simultanément les touches ⁻ 🔔 et |→| ⁺.

– 00 clignote sur l'affichage.

5.13 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

► Mettre l'appareil en marche.
Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

► Effleurer simultanément les touches ❚❚ et 🖐.

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer une nouvelle fois la touche ❚❚.

– Un signal acoustique retentit.

– ⁻ s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

– La sécurité enfants est maintenant enclenchée.

Commande avec sécurité enfants active

► Mettre l'appareil en marche.

► Effleurer simultanément les touches ❚❚ et 🖐.

– Un signal acoustique retentit.

– La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se poursuivre comme à l'accoutumée.

1 minute après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

► Mettre l'appareil en marche.
Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

► Effleurer simultanément les touches ❚❚ et .

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer une nouvelle fois la touche .

– Un double signal acoustique retentit.

– 0 clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

– La sécurité enfants est maintenant déclenchée.

5.14 Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche ⏻, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

► Mettre l'appareil en marche.

– Le point lumineux de la touche ❚❚ clignote.

► Effleurer la touche ❚❚.

5.15 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance 1 pour une durée maximum de 10 - minutes.

Après cette pause, la cuisson se poursuit avec les précédents réglages.

Une fonction automatique activée continue de fonctionner.

► Effleurer la touche II.

- Le point lumineux de la touche II s'allume.
- Le niveau de puissance de la zone de cuisson enclenchée passe à 1.
- La durée de fonctionnement est interrompue.
- La minuterie continue de fonctionner.
- Toutes les touches à l'exception de ⏻, II et sont désactivées.

Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil s'éteint complètement.

► Effleurer à nouveau la touche II pour reprendre la cuisson.

- Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

5.16 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, par exemple lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

► Effleurer la touche .

- Le point lumineux de la touche s'allume.

► La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche ou automatiquement au bout de 30 secondes.

L'appareil peut être éteint à tout moment en effleurant la touche ⏻.

6 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés individuellement et enregistrés:

Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0	Volume du signal acoustique	0	faible	2
		1	moyen	
		2	fort	
P1	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
P2	Temps d'activation PowerPlus	0	Fin après 5 min	1
		1	Fin après 10 min	
		2	Fin après 15 min	
P3	Départ rapide automatique	0	Automatique désactivé	0
		1	Automatique activé	
P4	Durée de consigne durée de fonctionnement/minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
		1-9	Réglable graduellement de 10–90 min	
P5*	Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
		1	Signal acoustique activé	
P6	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Maintenir la touche enfoncée ⏸ pendant 2 s	

* A la fin de la durée de fonctionnement, de la minuterie ou de messages d'erreur, un signal acoustique retentit avec le volume réglé dans P0.

6.1 Modifier les réglages utilisateur

► Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir simultanément enfoncées les touches 🔔 et |→| pendant 3 secondes.

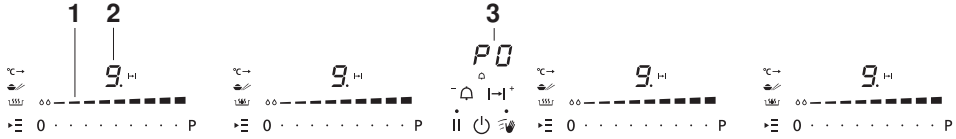
– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer simultanément les deux sliders gauches.

– Un signal acoustique retentit.

– L'affichage **3** indique le réglage utilisateur, p. ex: P0.

– Sur l'affichage **2**, la valeur réglée actuellement par l'utilisateur est indiquée.



► Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche |→|, le réglage directement inférieur à l'aide de la touche 🔔.

► Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure par effleurement ou glissement du slider **1**.

► Enregistrer les réglages: maintenir enfoncée la touche ⏸ pendant 2 secondes.

– Un signal acoustique retentit.

– Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

► Presser la touche ⏻.

– Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.

– Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

7 CuissonConfort

Les programmes CuissonConfort sont des fonctions supplémentaires spécifiques qui facilitent la cuisson. CuissonConfort comprend les fonctions: CuissonMatic, RizMatic et ThermostatMatic.

La taille de la casserole doit concorder le plus exactement possible avec le diamètre de la zone de cuisson pour obtenir un fonctionnement optimal des programmes CuissonConfort. En outre, les casseroles doivent être déplacées ou soulevées le moins possible lorsqu'un programme CuissonConfort fonctionne.

7.1 CuissonMatic

Avec la fonction CuissonMatic, l'eau est chauffée à puissance accrue. Lorsqu'elle atteint le point d'ébullition, l'alimentation en énergie est automatiquement réduite et l'aliment à cuire peut être ajouté. L'aliment à cuire est cuit au niveau de cuisson progressive choisi.

Exemples d'application: saucisses, légumes, soupes, œufs ou pâtes

Pour que la détection du point d'ébullition soit correcte, il faut utiliser uniquement de l'eau froide non salée, sans ajout d'épices. Il faut toujours utiliser un couvercle pour faire bouillir l'eau. La fonction CuissonMatic ne peut être démarrée que sur une zone de cuisson déclenchée.

Quantité d'eau minimale et maximale par zone de cuisson:

Diamètre zone de cuisson	Quantité d'eau minimale	Quantité d'eau maximale
145 mm	0,2 l	1 l
180 mm	0,2 l	3 l
210 mm	0,4 l	4 l

Sélectionner et démarrer la fonction CuissonMatic

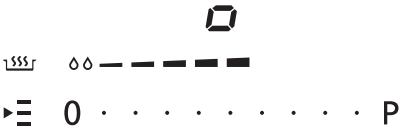
▶ Placer l'ustensile de cuisson avec son couvercle et de l'eau sur la zone de cuisson souhaitée.

▶ Effleurer une fois la touche ▸☰ jusqu'à ce que le symbole ⌇ clignote.

▶ Régler le niveau de cuisson progressive souhaité à l'aide du slider (pour des exemples de niveaux de cuisson, voir 'Conseils de réglage de la fonction CuissonMatic').

– Pendant la phase de détection du point d'ébullition, ▭ tourne dans l'affichage de puissance.

– Le niveau de cuisson progressive choisi est indiqué par les barres lumineuses.



– Dès que le point d'ébullition a été détecté, un signal acoustique retentit trois fois et le niveau de cuisson progressive choisi s'allume dans l'affichage des niveaux de puissance.

▶ Epices et aliments peuvent être ajoutés.

▶ Terminer la cuisson avec ou sans couvercle au niveau de cuisson progressive choisi.

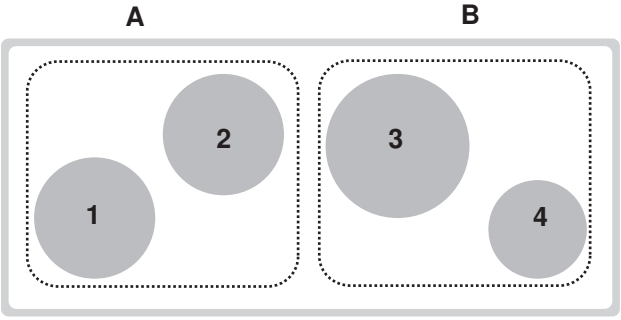
Le niveau de cuisson progressive peut être réglé ou adapté à tout moment. La fonction CuissonMatic peut être désactivée avant terme en effleurant 0 sur le slider.

Si au moment de la détection du point d'ébullition, l'eau ne bout pas encore, il est possible de régler le niveau de cuisson progressive 9. L'eau va ainsi bouillir rapidement sans avoir à désactiver la fonction CuissonMatic.

Conseils de réglage de la fonction CuissonMatic

Niveau de cuisson progressive	Procédé / état de la cuisson	Applications pratiques
1	Laisser mijoter avec couvercle	Pot-au-feu, produits fumés, saucisses
2	Laisser mijoter sans couvercle	Saucisses
3	Laisser cuire à petit feu avec couvercle	Quenelles
4	Faire cuire doucement avec couvercle	Légumes dans l'eau, soupes
5	Faire cuire à feu moyen avec couvercle	Légumes dans panier à vapeur, pommes de terre à l'eau, robe de champs, légumineuses
6	Faire cuire à feu doux sans couvercle/faire cuire à feu moyen avec couvercle	Pâtes, œufs durs
7	Faire cuire à feu moyen sans couvercle/faire cuire à feu vif avec couvercle	Pâtes
8	Faire cuire à feu vif sans couvercle	Pâtes, Spätzli
9	Faire bouillir rapidement avec couvercle	Pour faire bouillir l'eau rapidement en cas de détection du point d'ébullition avant terme

Gestion de la puissance CuissonMatic



Pendant la détection du point d'ébullition, la fonction CuissonMatic ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**).

Pendant la phase de détection du point d'ébullition (o tourne dans l'affichage de puissance), il est possible de cuire sur l'autre zone du même groupe à puissance réduite, aucune fonction automatique ne peut être démarrée.

Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson:

Zone de cuisson	Groupe A		Zone de cuisson	Groupe B	
	1	2		3	4
1	o	7	3	o	6
2	7	o	4	8	o

La fonction CuissonMatic est toujours prioritaire. Si le niveau de puissance de l'autre zone de cuisson est augmentée au-delà des valeurs susmentionnées, il sera automatiquement abaissé.

7.2 RizMatic

La fonction RizMatic fait cuire le riz automatiquement sans le faire déborder ni attacher. Le degré de cuisson est commandé par l'addition d'eau.

Degré de cuisson	Proportion riz/eau
Encore granuleux au centre	1:1
Al dente	1:1,5
Tendre	1:2

Il faut toujours faire cuire le riz avec un couvercle. La durée de cuisson se prolonge lorsque de l'eau doit être rajoutée. La fonction RizMatic ne peut être démarrée que sur une zone de cuisson déclenchée.

Quantité optimale par zone de cuisson

Les durées indiquées ci-après pour la cuisson de diverses quantités de riz se réfèrent aux sortes courantes de riz comme celui à long grain, le riz Basmati, le riz au jasmin et le riz sauvage. La durée indiquée ci-dessous se prolonge de 15 minutes maximum pour les riz non raffinés comme le riz complet.

Diamètre de la zone de cuisson	Quantité de riz	Durée de cuisson
145 mm	100-400 g	15-25 min
180 mm	200-600 g	20-35 min
210 mm	400-1000 g	20-40 min

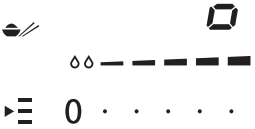
Sélectionner RizMatic et démarrer

▶ Placer la poêle avec le riz, l'eau et les épices sur la zone de cuisson souhaitée.

▶ Effleurer 2× la touche ▸☰ jusqu'à ce que le symbole clignote.

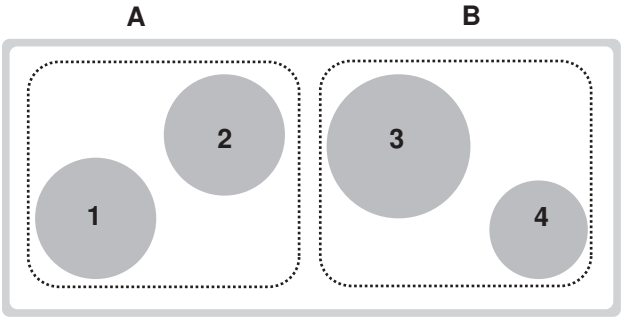
– ▫ tourne dans l'affichage de puissance.

– Dès que le riz est cuit, un signal acoustique retentit et la zone de cuisson est déclenchée.



La fonction RizMatic peut être désactivée à tout moment en effleurant 0 sur le slider.

Gestion de la puissance RizMatic



Les fonction RizMatic et PowerPlus ne peuvent pas être utilisées simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). RizMatic est toujours prioritaire. Si la fonction PowerPlus est réglée sur l'autre niveau de cuisson, cette zone de cuisson commute sur le niveau 9.

7.3 ThermostatMatic

La fonction ThermostatMatic ℃→ maintient la température réglée pour le fond de la casserole constante. Les états de cuisson peuvent être conservés sans autre besoin de régulation.

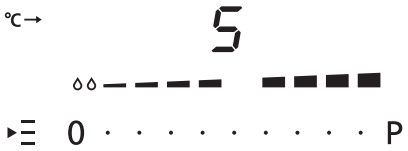
Exemples d'application: pour faire revenir assez longuement, faire revenir plusieurs portions successivement (viande, omelettes par ex.), laisser cuire à petit feu des quenelles, mijoter des sauces et préparer des sirops

Sélectionner ThermostatMatic et démarrer

► Mettre l'ustensile de cuisson ou l'aliment à cuire à la température souhaitée.

► Effleurer la touche ▸☰ une fois jusqu'à ce que le symbole ℃→ clignote.

– L'affichage de puissance indique 5. Ce chiffre indique la température de maintien. La température de maintien peut être augmentée en sélectionnant les niveaux 6-9 ou réduite avec les niveaux 1-4.



- La fonction ThermostatMatic peut être désactivée à tout moment en effleurant 0 sur le slider.

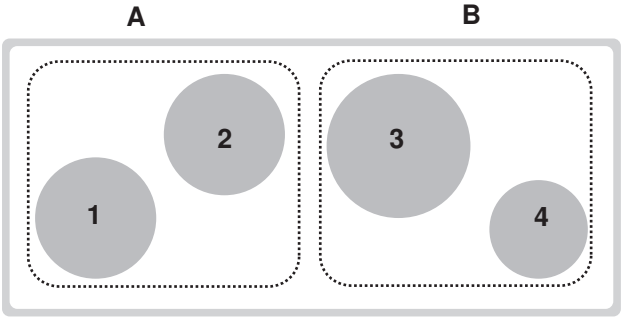
Le moment ou la fonction ThermostatMatic est activée est très important pour l'optimisation de la régulation qui suit. Il faut observer certains points:

– La fonction ThermostatMatic ne doit pas être activée directement à partir de PowerPlus.

– L'état de cuisson souhaité doit être stable avant l'activation. Exemple, faire revenir de la viande: chauffer l'huile dans la poêle, activer ThermostatMatic juste avant d'ajouter la viande.

– Il est possible de retirer brièvement l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson, par exemple pour fourrer la pâte pendant la préparation des omelettes. Il faut ensuite reposer l'ustensile de cuisson exactement à sa place sur la zone de cuisson.

Gestion de la puissance ThermostatMatic



Les fonctions ThermostatMatic et PowerPlus ne peuvent pas être utilisées simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). ThermostatMatic est toujours prioritaire. Si la fonction PowerPlus est réglée sur l'autre niveau de cuisson, cette zone de cuisson commute sur le niveau 9.

8 Entretien et maintenance

De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il a refroidi.
Risque de brûlure!

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.
Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.

Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. La surface peut s'en trouver endommagée.

- ► Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ► Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait ayant débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ► Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ► Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ► Éliminer à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de produit détartrant (comme vinaigre, jus de citron), puis rincer avec un chiffon humide.

9 Eliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque…

...l'appareil ne fonctionne pas et que tous les affichages restent éteints?

Cause possible	Remède
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.

... ⍈ et le niveau de puissance clignotent en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	▶ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir le chapitre «Ustensiles de cuisson».
• Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

... ⁃ s'allume sur les affichages?

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre «Utilisation». ▶ Désactiver la sécurité enfants.

... un signal acoustique permanent retentit, ⌐ clignote sur l'affichage et l'appareil se déclenche?

Cause possible	Remède
• Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.	► Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
• Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
• Aliment déversé sur le panneau de commande.	

... H et 0 clignotent en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	► Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages, l'appareil arrête automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	ϴϴ	L	1	2	3	4
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30

Niveau de puissance	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... H clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	▶ Laisser refroidir la zone de cuisson. ▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.

... U0 clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche de votre choix. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

... E et 8 s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier p. ex.	▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson. ▶ Valider l'erreur en effleurant une touche de votre choix. ▶ Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.
• Aération défectueuse.	▶ Noter le numéro d'erreur ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.

... Er ou E et un chiffre s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Une erreur interne est survenue.	▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.

... A et 0 s'allument sur l'affichage alternativement?

Cause possible	Remède
• Interruption d'une fonction automatique à cause: • d'une casserole soulevée trop longtemps • d'un déplacement trop important de la casserole sur la zone de cuisson.	▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

10 Caractéristiques techniques

10.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° 66/2014

Numéro de modèle GK		90A			
Désignation de type GK		GK46TIAKS/C/F			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	21	14,5
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	181,6	182,3	175,3	195,8
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	183,8			

11 Index

A

Aperçu des appareils 13
Appareil
  Arrêter 52
  Enclencher 52
  Enclencher et déclencher 19
Arrêt de sécurité 43

B

Brèves instructions 52

C

Consignes d'utilisation 8
Consignes de sécurité
  Généralités 6
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 7
CuissonConfort 33
CuissonMatic 33
  Conseils de réglage 35
  Gestion de la puissance 36
  Sélectionner et démarrer 34

D

Départ rapide automatique 24
  Arrêt anticipé 24
  Enclencher 24
Détection de la présence d'une casserole 16
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 25
  Arrêt anticipé 26
  Modifier 25
  Plusieurs durées de fonctionnement 26
  Réglage 25
  Temps écoulé 26

E

Eléments de commande et d'affichage 14
  Affichages 15
  Touches 14
Elimination 11
  Désinstallation 11
  Eliminer l'appareil 11
Élimination
  Emballage 11
Éliminer soi-même des pannes 42
Entretien et maintenance 41
Étiquette de raccordement 12
Extension de garantie 51

F

Famille de produit 2
Fiche technique du produit 46
Fonction cuire au petit bouillon 22
  Arrêt 22
  Mise en marche 22
Fonction de restauration 29
Fonction fondre 21
  Activer 21
  Désactiver 21

G

Gestion de la puissance 23

I

Indication de chaleur résiduelle 21

M

Minuterie 27
  Arrêter avant terme 28
  Modifier 27
  Réglage 27

N

Niveaux de puissance 22
Numéro de fabrication (FN) 12
Numéro de modèle 2

O

Où se trouve la plaque signalétique? ... 12

P

Pause de cuisson 30
PowerPlus 22
  Activer 22

Arrêter avant terme ... 22
Première mise en service ... 12
Protection pour le nettoyage ... 30

Q

Questions techniques ... 51

R

Réglages utilisateur ... 31
Arrêt anticipé ... 32
Modifier ... 32
RizMatic ... 37
Gestion de la puissance ... 38
Quantité optimale par zone de cuisson ... 37
Sélectionner et démarrer ... 38

S

Sécurité enfants ... 28
Arrêt ... 29
Commande avec sécurité enfants active ... 28
Enclencher ... 28
Service & Support ... 51
Symboles ... 5

T

Tableau des niveaux de puissance ... 20
ThermostatMatic ... 39
Gestion de la puissance ... 40
Sélectionner et démarrer ... 39
Type ... 2

U

Ustensiles de cuisson ... 17
Bruits pendant la cuisson ... 18
Une cuisson économique ... 17
Ustensiles de cuisson appropriés ... 17
Ustensiles de cuisson revêtus ... 17
Utilisation ... 19

V

Votre appareil ... 13

Z

Zone de cuisson ... 19, 52

12 Notes

13 Service & Support

Le chapitre «Éliminer soi-même des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com → Service → Saisie des données de garantie. En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.
Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil**: _____

Gardez toujours ces informations sur l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.

Votre demande de réparation

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Mise en marche de l'appareil

► maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

► Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou:

► Effleurer · · P pour chauffer rapidement un grand volume d'eau.

Déclencher la zone de cuisson

► Effleurer 0 · · sur le slider.

Arrêt de l'appareil

► Effleurer la touche ⏻.

J90A351-R02

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, case postale 59, CH-6301 Zoug
info@vzug.com, www.vzug.com